

Kulinarisches von September bis Dezember

Gaumenfreuden



MARY's

RESTAURANT



Menü des Monats
September

Carpaccio von gebeizter
Gelbschwanzmakrele,
Ingwer-Limetten-Emulsion,
Sojakaviar, Passepierre
...
Pochiertes Bio Ei, Spinatpüree,
Trüffel, Kartoffel-Mousseline
...
Rosa gebratener Hirschrücken,
Weinbeerensauce,
Kräuterseitlinge,
Rosenkohlrème,
Maronen-Kartoffelstampf
...
Gebranntes Mandelmousse,
mazerierte Sauerkirschen,
weißes Zimteis

Menü 56,00 € pro Person

Menü des Monats
Oktober

Pastete vom Fasan,
Pistazienpesto, Quittenkompott,
Frisée
...
Essenz vom Ochsenchwanz,
Markklößchen, Wan Tan
...
Sauerbraten vom Wildschwein
aus dem Springer Forst,
Kardamomsauce,
Schwarzwurzelgemüse,
Kürbisragout, Briocheklöße
...
Gefüllte Schokoladenravioli
mit Nuss-Nougatfüllung,
Rumtopfais,
Sauerrahmschaum

Menü 56,00 € pro Person

Wintermenü
*November &
Dezember*

Hausgemachter Rehschinken,
Selleriecrème, schwarze Nüsse,
Kürbissponge
...
Maronencrèmesuppe,
gebratenes Hasenfilet,
Aprikosenkonfit, Cranberryschaum
...
Geschmorte Brust und Keule
von der Barbarie Ente,
Blutorangensauce, Rosenkohlblätter,
Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße
...
Kürbiskernparfait, Rumtopfrüchte,
Salzkaramell, Hippengebäck

**3-Gänge-Menü inkl. Suppe
49,00 € pro Person**

**4-Gänge-Menü inkl. Vorspeise
59,00 € pro Person**

MARY's
RESTAURANT





Vorschau auf 2020

Musical Dinner

am Freitag, 13.03.2020

Osterbrunch

am Sonntag, 12.04.2020

Winzerabend

Weingut Bassermann-Jordan am Freitag, 15.05.2020

Magischer Abend

am Freitag, 05.06.2020

Vorverkauf beginnt ab Oktober 2019

Kulinarische Hausführung

Spanischer Abend

Jazz-Brunch

Mentalist Dinner

Musical Dinner

2. Halbjahr, weitere Informationen erhalten Sie im neuen Jahr





KASTENS HOTEL LUISENHOF



Luisenstraße 1-3
30159 Hannover
Telefon 0511 30 44-0
info@kastens-luisenhof.de
www.kastens-luisenhof.de

**Reservierungen unter
0511 30 44-814**

Sie möchten regelmäßig von uns
Post erhalten oder sich abmelden?
Telefon 0511 30 44-724